

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Żywność tradycyjna, ekologiczna i etniczna
Przynależność do modułu:	Moduł towaroznawstwa

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	15			15		
Liczba punktów ECTS	3 (1,5+1,5)					
Sposób zaliczenia	zaliczenie z oceną (ZO)					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	Prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	ogólnoakademicki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	II stopień						
Semestr:	2						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	obowiązkowy						
Forma zajęć:					15		
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	zapoznanie studentów z rodzajami i cechami żywności tradycyjnej.						
2	zapoznanie studentów z rodzajami i cechami żywności ekologicznej.						
3	zapoznanie studentów z rodzajami i cechami żywności etnicznej w zależności od regionu.						
4	zapoznanie studentów z podstawami parwa żywnościowego dotyczącego różnego pochodzenia żywności.						
5	zapoznanie studentów z problematyką wyżywienia ludności w różnych krajach świata.						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Podstawy prawa żywnościowego.						
2	Podstawy ogólnej technologii produkcji żywności.						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	definiuje i kasyfikuje podział poroduktów w zależności od pochodzenia						S3_W01 S3_W02
EKP2	zna zasady kasyfikacji i normy prawa żywnościowego dotyczące żywności różnego pochodzenia w krajach UE i poza.						S3_W01 S3_W02
EKP3	zna zasoby żywieniowe wybranych państw						S3_W03
Umiejętności:							
EKP4	potrafi przyporządkować cechy wybranych produktów żywnościowych w zależności od pochodzenia i zgodnie z oboowiązującymi normami.						S3_U01 S3_U02
EKP5	wyjaśnia potrzebę kasyfikowania poszczególnych produktów w zależności od pochodzenia i tradycji regionów						S3_U01 S3_U02
EKP6	potrafi stworzyć schemat technologicznych nowego produktu.						S3_U01 S3_U02
Kompetencje społeczne:							
EKP7	tworzy i rozwija wzory właściwego postępowania w środowisku pracy i życia.						S3_K01 S3_K02
EKP8	planuje i przygotowuje zadania samodzielnie i w grupie						S3_K03

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
P1	Zdefiniowanie żywności i surowców zaliczanych do grup żywności tradycyjnej, ekologicznej i etnicznej oraz pochodzenia produktu.	2	EKP1, EKP4-EKP8
P2	Galérie przemysłu spożywczego, szczegółowy opis obszaru projektu żywności, charakterystyka	2	EKP4-EKP8
P3	Zasoby danego regionu, opis samego regionu (tradycja, kultura)	2	EKP1, EKP4-EKP8
P4	Uwarunkowania prawne.	2	EKP2
P5	Cel tworzenia nowego produktu, szczegółowa analiza produktu (wartość odżywcza, ekonomia produkcji, wytwarzania, uprawy, hodowli)	2	EKP1-EKP8
P6	Prawo, dokumenty, pozwolenia, oznakowania projektowanego produktu.	2	EKP1-EKP8
P7	Proces produkcji	2	EKP1-EKP8
P8	Opakowanie, Konsumenci (dostępność dla każdego), rozprowadzenie na inny rynek	1	EKP1-EKP8
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	prezentacja multimedialna		
2	plansze dydaktyczne		
3	Rozporządzenia		
4	podręczniki akademickie		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP7-EKP8	ocena pracy indywidualnej i w grupie	ocena z zrealizowanego projektu
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	zajęcia projektowe	15	
2	przygotowanie do zajęć	10	
3	dokończenie sprawozdań w domu	10	
4	konsultacje	10	
SUMA GODZIN		45	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU		[1,5] ECTS	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		1	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0,5	
Literatura podstawowa			
1	IUCN - The World Conservation Union, <i>Bezpieczeństwo żywności w nowych krajach członkowskich: wdrażanie acquis communautaire, dialog z rolnikami i konsumentami</i> , 2005		
2	Oleszko A., <i>Prawo żywnościowe wspólnotowego rynku rolnego</i> , Wolters Kluwer, 2006.		
3	Szulce H., Chwałek J., Ceichomski W., <i>Ekonomia handlu cz. I, WSIP, 2008.</i>		
4	<i>Rozporządzenia i dzienniki ustaw Rzeczypospolitej</i>		
5	<i>Żywność regionalna i tradycyjna - aspekty surowcowe, technologiczne i ekonomiczne: materiały na Międzynarodową Konferencję Naukowo-Promocyjną, Komitet Nauk o Żywności PAN, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski, Olsztyn 24-25.11.2011 r</i>		
6	Zdon-Korzeniowska M., <i>Jak kształtować regionalne produkty turystyczne? Teoria i praktyk</i> , 2009		
Literatura uzupełniająca			
1	Poczta W., Wysocki F., Podniew H. <i>Zróżnicowanie regionalne gospodarki żywnościowej w Polsce w procesie integracji z Unią Europejską</i> , 2002		
2	Krupa. J. <i>Woda, żywność, turystyka: regionalne uwarunkowania zrównoważonego rozwoju obszarów Południowo-Wschodniej Polski, więzów Gmin Turystycznych Pogórza Dynowskiego</i> , 2016		
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł	Monika Sterczyńska, dr inż.		
Adres e-mail:	monika.sterczyńska@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	(94) 3478 209		

Autor Treści Kursu	
<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK
<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> Podpis	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> Podpis